SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2706.3-2006

Paha kodok *(Rana spp)* beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan dan pengolahan 2
7 Pengemasan 4
8 Syarat penandaan 5
9 Penyimpanan 5
Bibliografi 6

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas paha kodok (*Rana spp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2706-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dalam rangka mengikuti perkembangan teknologi pengolahan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 24 Nopember 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1 Undang-undang perikanan No 31/2004 Tentang Perikanan.
2 Undang-undang pangan No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
3 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

Paha kodok (*Rana spp*) beku –
Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan, syarat penandaan serta penyimpanan untuk paha kodok (*Rana spp*) beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-0220-1987, *Air minum.*

SNI 01-2706.2-2006, *Paha kodok (Rana spp) beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan
rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk akhir yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2
pengolahan
rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa paha kodok beku yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.3
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*).

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku paha kodok beku utuh beku sesuai dengan SNI 01-2706.2-2006, *Paha kodok (Rana spp) beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan yang memenuhi persyaratan kualitas air minum, sesuai SNI 01-0220-1987, *Air minum.*

© BSN 2006

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi*. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan paha kodok beku adalah sebagai berikut:

a) Pisau;
b) Timbangan;
c) Bak penampungan;
d) Keranjang plastik;
e) Meja kerja;
f) Pan pembeku;
g) Alat pembeku;
h) Gunting.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan paha kodok beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan di pengumpul

a) Potensi bahaya: mutu bahan baku yang kurang baik.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu.
c) Petunjuk: bahan baku kodok hidup yang diterima di unit penanganan segera ditimbang untuk mengetahui berat. Penanganan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.2 Pencucian I

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran yang menempel di tubuh kodok.
c) Petunjuk: kodok hidup dicuci dan dibiarkan selama minimal 12 jam dalam air bersih yang mengalir.

6.3 Sortasi jenis

a) Potensi bahaya: jenis dan ukuran tidak sesuai.
b) Tujuan: mendapatkan ukuran dan jenis yang sesuai.
c) Petunjuk: kodok dipisahkan berdasarkan ukuran dan jenis secara manual. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

© BSN 2006

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.4 Pemingsanan dan pemotongan kepala

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
b) Tujuan: mendapatkan paha kodok yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk**:** pemingsanan dilakukan dengan cara merendam kodok dalam larutan garam 10% – 20% dingin dengan suhu antara 0°-5°C selama 10 menit sampai pingsan. Pemotongan kodok dilakukan dengan memotong bagian kepala tepat mengenai syaraf yang terletak dibawah antara kedua mata. Pemotongan dilakukan secara cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.5 Pengulitan dan pembuangan isi perut

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
b) Tujuan: mendapatkan paha kodok yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: pengulitan dilakukan dengan cara mengupas dan menarik kulit dari leher kearah kaki. Pembuangan isi perut dilakukan dengan menarik ujung perut yang berada diantara kedua paha kearah leher tanpa mengenai dan memecahkan isi perut. Pengulitan dan pembuangan isi perut dilakukan dengan secara cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.6 Pemotongan paha

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, bentuk potongan yang tidak rapi.
b) Tujuan: mendapatkan paha kodok yang rapi sesuai dengan bentuk dan ukuran yang ditentukan serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: pemotongan paha kodok dilakukan dengan cara memotong bagian pergelangan kaki dan pada punggung sebatas 3 ruas – 4 ruas pinggang. Pemotongan dilakukan secara cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.7 Pencucian II

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan darah yang menempel di paha kodok .
c) Petunjuk: paha kodok dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.8 Pengangkutan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu.
b) Tujuan: mempertahankan mutu paha kodok sesuai dengan persyaratan hingga sampai ke unit pengolahan serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: paha kodok ditempatkan di dalam wadah berinsulasi yang tertutup serta diberi hancuran es secara berlapis. Pengangkutan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.9 Penerimaan di unit pengolahan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu bahan baku yang kurang baik, ukuran dan jenis tidak sesuai.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: bahan baku paha kodok yang diterima di unit pengolahan diuji secara sensori untuk mengetahui mutu, ukuran dan jenis. Selanjutnya bahan baku segera ditimbang untuk mengetahui berat totalnya. Penanganan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.10 Pencucian III

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan darah yang menempel di tubuh kodok.
c) Petunjuk: paha kodok hidup dicuci dan dibiarkan selama minimal 12 jam dalam air bersih yang mengalir.

6.11 Sortasi mutu dan ukuran

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, jenis dan ukuran tidak sesuai.
b) Tujuan: mendapatkan mutu dan ukuran yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: paha kodok dipisahkan berdasarkan mutu dan ukuran secara manual. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.12 Pencucian IV

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan darah yang menempel di paha kodok .
c) Petunjuk: paha kodok dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.13 Perapihan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, terdapat jari-jari dan kulit.
b) Tujuan: mendapatkan paha kodok yang rapi dan bebas dari jari-jari dan kulit serta terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: jari-jari dan kulit yang masih ada pada paha kodok dibuang hingga bersih. Perapihan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.14 Pencucian V

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan darah yang menempel di paha kodok .
c) Petunjuk: paha kodok dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.15 Penimbangan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, berat tidak sesuai dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan berat paha kodok yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: paha kodok ditimbang dalam satuan produksi berdasarkan ukuran, jenis dan mutu yang sama dengan menggunakan alat timbang yang telah dikalibrasi. Penimbangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

© BSN 2006

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.16 Penyusunan dalam pan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: menyusun paha kodok dalam pan pembeku dengan berat dan ukuran yang telah ditentukan dan terhindar dari kontaminasi bakteri potogen.
c) Petunjuk: paha kodok dimasukkan ke dalam plastik secara individual atau disusun di dalam pan yang dilapisi plastik. Penyusunan dalam pan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C-5°C.

6.17 Pembekuan

a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan cairan (*driploss*).
b) Tujuan: membekukan produk hingga mencapai suhu pusat –18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan terjadinya partial freezing dan pengeringan terhadap produk.
c) Petunjuk: paha kodok dibekukan dalam alat pembeku (*Freezer*) dengan menggunakan metode pembekuan cepat hingga suhu pusat paha kodok mencapai maksimal -18°C dengan maksimal waktu 4 jam.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk paha kodok beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk paha kodok beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta dengan memberi keterangan untuk:

a) jenis dan ukuran produk;
b) berat bersih produk;
c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
e) tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut diproduksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan paha kodok beku dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimum -20°C dengan fluktuasi suhu ± 1°C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

© BSN 2006

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Packaging of Flesh Foods, *Part* IIF : *Packaging of Frozen and Restructured Meats* dalam Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging*. Marcel Dekker, Inc.
.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2006